DE'LONGHI
COTTURA

ISTRUZIONI PER L'USO
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

DEM.. 855
CUCINA CON PIANO A GAS,
FORNO/GRILL ELETTRICO VENTILATO

CE IT

DēLonghi

Gentile Cliente

La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.

Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.

Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.

Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerasi improprio e quindi pericoloso.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erroneo od irragionevole dell'apparecchio.

Dichiarazione di conformitá CE

- Questa cucina è stata progettata per essere utilizzata solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questa cucina è stata concepita, costruita ed immessa sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Gas" 2009/142/CE;
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE;
  - Requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE;
  - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
  - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.

CE IT

AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore o personale professionalmente qualificato.
Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto può essere pericoloso.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello) prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- Dopo aver utilizzato la cucina assicurarsi che l'indice delle manopole sia in posizione di chiusura.
- Tenere i bambini lontani dall'apparecchio, soprattutto quando è in funzione.
- Gli elettrodomestici non sono stati progettati per il gioco dei bambini.
- I bambini o le persone che abbiano una disabilità che non permette loro di usare l'elettrodomestico devono essere sempre accompagnati da una persona responsabile che li possa istruire all'uso. L'istruttore deve essere soddisfatto dei risultati e sicuro che essi siano in grado di utilizzare l'elettrodomestico senza pericolo per loro stessi o ciò che li circonda.
- Durante e immediatamente dopo il funzionamento alcune parti della cucina raggiungono temperature molto elevate. Evitare di toccarle.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.
- **ATTENZIONE**. Una volta installata correttamente, la vostra cucina soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.
- **Rischio di incendio!** Non depositare materiale infiammabile nel forno o nel vano apribile.
- Fare attenzione a non intrappolare nella porta del forno cavi di alimentazione di apparecchi elettrici portatili.
- Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio. Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

- Qualora si dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio, prima di gettarlo al macero, si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo.
- Usare guanti da forno per rimuovere griglia e leccarda dal forno caldo.
- Non appendere tovaglioli, panni o altro sull'apparecchio o sulla maniglia del forno perchè potrebbero incendiarsi.
- Pulire regolarmente il forno. Evitare che olio e grasso si accumulino nel fondo del forno e nella leccarda. Pulire subito le tracimazioni appena si verificano.
- Aprire sempre la porta del forno rimanendo lontani, attendere la fuoriuscita di vapore e aria calda, poi estrarre o controllare i cibi in cottura.
- Trattamento sicuro del cibo: lasciare il cibo nel forno per un periodo di tempo il più breve possibile prima e dopo la cottura. Questo è per evitare la contaminazione da organismi che potrebbero provocare avvelenamento da cibo. Fare particolarmente attenzione nella stagione calda.
- **Importante: Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico. L'apparecchio NON è idoneo per l'uso in un ambiente comune, semi-commerciale o commerciale.**
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.

AL PRIMO UTILIZZO DEL FORNO

Si consiglia di effettuare le seguenti operazioni:

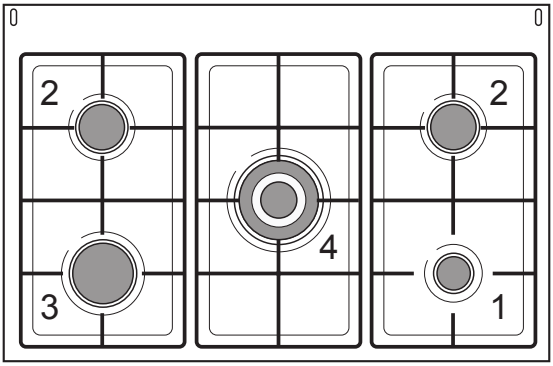
- Inserire gli accessori forno.
- Accendere il forno vuoto alla massima potenza per eliminare tracce di grasso dagli elementi riscaldanti.
- A forno spento e dopo aver atteso che si sia raffreddato, sconnettere l'alimentazione elettrica e pulire l'interno del forno con un panno imbevuto di acqua e detersivo neutro e asciugarlo perfettamente.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.

1 PIANO DI LAVORO

Fig. 1.1



DESCRIZIONE FUOCHI

1.	Bruciatore ausiliario (A)	1,00 kW
2.	Bruciatore semirapido (SR)	1,75 kW
3.	Bruciatore rapido (R)	3,00 kW
4.	Bruciatore tripla corona (TC)	3,50 kW

Note:

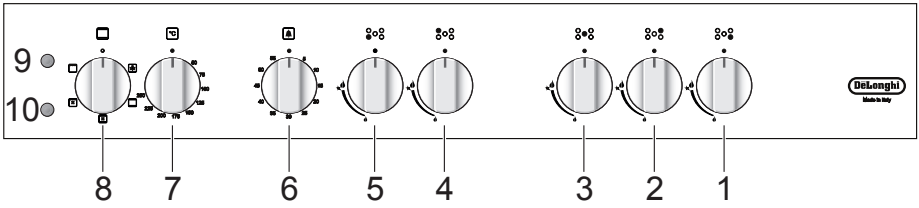
- L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole.
- La cucina è dotata di valvolatura di sicurezza, su ogni bruciatore, che chiude l'erogazione del gas se la fiamma dovesse spegnersi accidentalmente.

IMPORTANTE:
L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Vogliate assicurare una buona aerazione del locale mantenendo aperti gli orifizi di ventilazione naturale o installando una cappa di aspirazione con condotto di scarico.

IMPORTANTE:
Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un' aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

2 FRONTALE COMANDI

Fig. 2.1



DESCRIZIONE COMANDI

1. Manopola comando bruciatore anteriore destro
2. Manopola comando bruciatore posteriore destro
3. Manopola comando bruciatore centrale
4. Manopola comando bruciatore posteriore sinistro
5. Manopola comando bruciatore anteriore sinistro
6. Manopola comando contaminuti meccanico 60’
7. Manopola comando termostato forno elettrico
8. Manopola comando selettore funzioni forno elettrico

Luci spia

9. Spia di linea forno elettrico
10. Spia temperatura forno elettrico

3 USO DEL PIANO DI LAVORO

BRUCIATORI A GAS

L'afflusso del gas ai bruciatori è regolato da un rubinetto valvolato comandato dalla manopola di fig. 3.1.
Facendo coincidere l'indice della manopola con i simboli stampati sul cruscotto si ottiene:

- disco pieno ● rubinetto chiuso
- simbolo apertura max o portata max
- simbolo apertura min. o portata min.

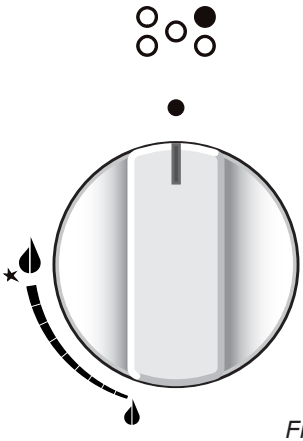


Fig. 3.1

√ L'accensione elettrica è incorporata nelle manopole dei bruciatori e si identifica per il simbolo ★ vicino al simbolo (fig. 3.1).

√ La portata massima serve per portare rapidamente all'ebollizione i liquidi, mentre quella ridotta consente il riscaldamento delle vivande in maniera lenta o il mantenimento dell'ebollizione.

√ Tutte le posizioni di funzionamento devono essere scelte tra quella di massimo e quella di minimo e mai tra quella di massimo ed il punto di chiusura.

N.B. Quando la cucina non é in funzione ruotare le manopole dei rubinetti in posizione di chiuso e chiudere anche il rubinetto della bombola o della condotta di alimentazione del gas.

Attenzione:
Durante il funzionamento il piano lavoro diventa molto caldo sulle zone di cottura.
Tenere a distanza i bambini.

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

Per accendere uno dei bruciatori:

1. Ruotare la manopola del rubinetto gas in senso antiorario (fig. 3.2) fino alla portata massima, premerla e mantenere la pressione, si otterrà l'attivazione dell'accensione.
   In caso di mancanza di corrente elettrica avvicinare una fiamma al bruciatore.
2. Attendere una decina di secondi dopo l'accensione del bruciatore prima di rilasciare la manopola (tempo di innesco della vavola).
3. Regolare il rubinetto gas nella posizione desiderata.

Se la fiamma del bruciatore dovesse spegnersi per qualsiasi motivo, la valvola di sicurezza interromperà automaticamente l'erogazione del gas.

Per ripristinare il funzionamento, riportare la manopola in posizione ●, **attendere almeno 1 minuto** e ripetere quindi le operazioni di accensione.

Qualora particolari condizioni del gas erogato localmente rendano difficoltosa l'accensione del bruciatore con la manopola in posizione portata massima, si consiglia di ripetere l'operazione con la manopola in posizione portata minima.

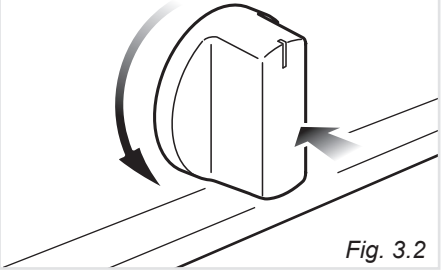


Fig. 3.2

SCELTA DEL BRUCIATORE

La simbologia nel cruscotto indica la corrispondenza fra manopola e bruciatore. A seconda del diametro e della capacità impiegate deve essere scelto anche il bruciatore adatto.

A titolo indicativo i bruciatori e le pentole devono essere utilizzati nel seguente modo:

BRUCIATORI	MINIMO		MASSIMO
Ausiliario	12 (*)	-	14 cm
Semirapido	16	-	24 cm
Rapido	24	-	26 cm
Tripla corona	26	-	28 cm

non utilizzare pentole concave o convesse

(*) con griglia di riduzione, diametro minimo 6 cm

É importante che il diametro della pentola sia adeguato alla potenzialità del bruciatore per non compromettere l'alto rendimento dei bruciatori e di conseguenza avere uno spreco di combustibile.
Una pentola piccola su un grande bruciatore non consente di ottenere l'ebollizione in un tempo più breve, in quanto la capacità di assorbimento di calore della massa liquida dipende dal fondo e dalla superficie della pentola.

GRIGLIETTA PER PICCOLI RECIPIENTI

Si appoggia sopra la griglia del bruciatore ausiliario (il più piccolo) quando si impiegano recipienti di piccolo diametro per evitare il loro rovesciamento.

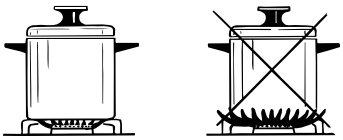


Fig. 3.3

4 USO DEL FORNO ELETTRICO

MOLTO IMPORTANTE: Quando si utilizza il forno è indispensabile tenere aperto il coperchio della cucina.

ATTENZIONE: La porta del forno diventa molto calda durante il funzionamento. Tenere lontano i bambini.

ATTENZIONE: La porta del forno diventa molto calda, aprirla utilizzando la maniglia.

ATTENZIONE: Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Non rivestire in nessun caso le pareti del forno con fogli di alluminio.
Non posizionare teglie o la leccarda sul fondo del forno.

CARATTERISTICHE GENERALI

Si tratta di un forno che presenta delle particolari caratteristiche dal punto di vista funzionale.

È possibile scegliere tra 4 diversi tipi di riscaldamento che permettono di soddisfare ogni esigenza di cottura.

Il forno è dotato di:

- Resistenza inferiore 1850 W
- Resistenza superiore 1150 W
- Resistenza grill 2200 W

NOTA: Al primo utilizzo del forno, al fine di eliminare eventuali tracce di grasso dalle resistenze elettriche, si consiglia di farlo funzionare per circa un'ora nella funzione (con la manopola del termostato in posizione 250°C) e per altri 15 minuti nella funzione (con la manopola del termostato in posizione 200°C).

PRINCIPI DI FUNZIONAMENTO

Il riscaldamento e la cottura nel forno plurifunzione sono ottenuti nei seguenti modi:

a. **Per convezione naturale**
Il calore è prodotto dagli elementi riscaldanti superiore ed inferiore.

b. **Per convezione forzata**
Il calore prodotto dagli elementi riscaldanti inferiore e superiore viene distribuito nel forno dal ventilatore. É possibile cuocere diversi piatti contemporaneamente.

c. **Per irraggiamento e ventilazione**
Il calore irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi viene distribuito nel forno dal ventilatore.

d. **Per irraggiamento**
Il calore viene irraggiato dalla resistenza grill a raggi infrarossi.

e. **Per ventilazione**
Il cibo viene scongelato utilizzando il ventilatore senza riscaldamento.

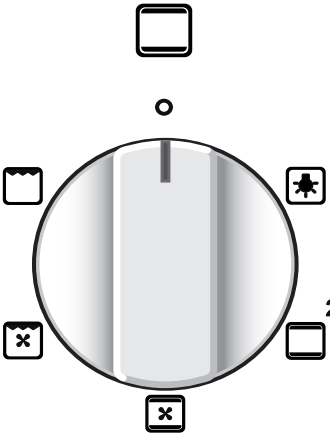


Fig. 4.1

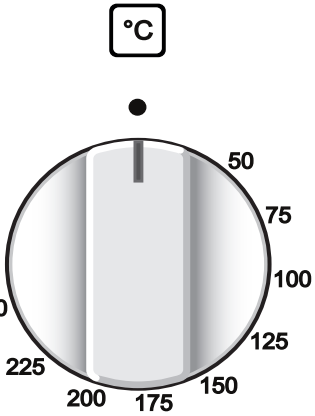


Fig. 4.2

MANOPOLA DEL TERMOSTATO (fig. 4.2)
Serve soltanto per impostare la temperatura di cottura ma non accende il forno.
Ruotarla in senso orario fino a posizionarla sulla temperatura desiderata (da 50°C a 250°C).
La luce spia di temperatura segnala l'accensione e lo spegnimento degli elementi riscaldanti.

MANOPOLA DEL SELETTORE FUNZIONI (fig. 4.1)
Ruotare la manopola in senso orario per impostare il forno nelle seguenti funzioni:

ILLUMINAZIONE DEL FORNO

Ruotando la manopola su questa posizione si accende soltanto la lampada del forno.
In tutte le funzioni di cottura la lampada rimane sempre accesa.

COTTURA TRADIZIONALE A CONVEZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. Il calore si diffonde per convezione naturale e la temperatura deve essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato. È necessario preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

Consigliata per:
Cibi che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrosti, costine di maiale, meringhe, ecc.

COTTURA A CONVEZIONE CON VENTILAZIONE

Si accendono gli elementi riscaldanti superiore, inferiore ed il ventilatore.
Il calore proveniente dall'alto e dal basso viene diffuso per convezione forzata.
La temperatura deve essere regolata tra 50°C e 250°C con la manopola del termostato.

Consigliata per:
Cibi di notevole volume e quantità che richiedono lo stesso grado di cottura interno ed esterno; per esempio: arrosti arrotolati, tacchino, cosciotti, torte, ecc.

SCONGELAMENTO DI CIBI SURGELATI

Con la manopola del termostato in posizione " ● " si accende soltanto il ventilatore del forno. Lo scongelamento avviene per semplice ventilazione senza riscaldamento.

Consigliata per:
Scongelamento rapido di cibi surgelati; un kg richiede circa un'ora.
I tempi dell'operazione variano in funzione della quantità e del genere degli alimenti da scongelare.

COTTURA AL GRILL VENTILATO

Si accendono il grill a raggi infrarossi ed il ventilatore. Il calore si diffonde principalmente per irraggiamento ed il ventilatore lo distribuisce poi su tutto il forno.
Il forno va utilizato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata tra 50° e 200 °C massimo con la manopola del termostato.
Per consigli d'uso vedere il capitolo "COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA".

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.
Attenzione: Quando il grill ventilato è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per:
Cotture alla griglia dove è necessario una rapida rosolatura esterna per bloccare i sughi all'interno. Per esempio: bistecche di vitello, braciole, hamburger, ecc.

COTTURA AL GRILL

Entra in funzione la resistenza elettrica a raggi infrarossi.
Il calore si diffonde per irraggiamento.
Il forno va utilizato con la porta chiusa e la temperatura può essere regolata tra 50° e 200 °C massimo con la manopola del termostato.
Per consigli d'uso vedere il capitolo "USO DEL GRILL".

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.
Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

Consigliata per:
Azione grigliante intensa per cottura al grill; rosolatura, doratura, gratinatura, tostatura, ecc.

CONSIGLI DI COTTURA

STERILIZZAZIONE

La sterilizzazione dei cibi da conservare in vasi si effettua, a recipienti pieni e chiusi ermeticamente, nel seguente modo:

a. Portare il commutatore nella posizione .
b. Portare la manopola del termostato nella posizione 175°C e preriscaldare il forno .
c. Riempire la leccarda di acqua calda.
d. Disporre i vasi nella leccarda facendo attenzione che non entrino in contatto tra loro, e dopo aver bagnato con acqua i coperchi, chiudere il forno e portare la manopola del termostato nella posizione 130°C.

A sterilizzazione iniziata, cioé quando si incominciano ad intravvedere delle bollicine nei vasi, spegnere il forno e lasciare raffreddare.

ARROSTO

Per ottenere un arrosto classico cotto a puntino in tutte le sue parti, é necessario ricordare:

- che é consigliabile mantenere una temperatura tra 180° e 200° C;
- che il tempo di cottura dipende dalla quantità e dalla qualità dei cibi.

RIGENERAZIONE

Portare il commutatore nella posizione ed il termostato nella posizione 150°C. Il pane ritornerà fragrante se inumidito con qualche goccia d'acqua e messo nel forno per circa 10 minuti alla massima temperatura.

COTTURA CONTEMPORANEA DI CIBI DIVERSI

Il forno statico ventilato alla posizione del selettore funzioni permette di cuocere contemporaneamente diversi cibi eterogenei. Si possono cuocere contemporaneamente cibi come del pesce, una torta e della carne senza che gli aromi e i sapori si mescolino.

Le uniche precauzioni da prendere sono le seguenti:

- Le temperature di cottura devono essere le più vicine possibili, con una differenza massima di 20°C - 25°C tra i diversi cibi.
- L'introduzione dei diversi piatti nel forno dovrà essere fatta in momenti diversi in funzione del tempo di cottura di ogn'uno. Risulta evidente, con questo tipo di cottura, il risparmio di tempo e di energia che si ottengono.

USO DEL GRILL

Accendere il grill, come spiegato nei paragrafi precedenti e lasciare preriscaldare per circa 5 minuti con la porta chiusa.
Introdurre i cibi da cuocere posizionando la griglia il più vicino possibile al grill.
Per la raccolta dei sughi di cottura inserire la leccarda sotto alla griglia.
Grigliare con la porta del forno **chiusa**

Utilizzare il grill per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA ALLA GRIGLIA E GRATINATURA

Alla posizione del selettore funzioni, la grigliatura può essere effettuata senza il girarrosto perché l'aria calda avvolge completamente il cibo da cuocere.

Portare il termostato nella posizione 225°C e dopo avere preriscaldato il forno, appoggiare semplicemente il cibo sulla griglia.
Chiudere la porta e lasciare funzionare il forno con il termostato nella posizione prescelta tra 50°C e 200°C fino a grigliatura avvenuta.

Aggiungendo qualche ricciolo di burro prima della fine della cottura si ottiene l'effetto dorato della gratinatura.

Utilizzare il grill ventilato per massimo 30 minuti.

Attenzione: Quando il grill è in funzione le parti accessibili possono diventare calde. Tenere i bambini a distanza.

COTTURA AL FORNO

Per la cottura, prima d'inserire i cibi, preriscaldare il forno alla temperatura desiderata.
Quando il forno ha raggiunto la temperatura, introdurre i cibi, poi controllare il tempo di cottura, e spegnere il forno 5 minuti prima del tempo teorico per recuperare il calore immagazzinato.

ESEMPI DI COTTURA

Le temperature sono solo indicative, perché variano in funzione della quantità e del volume dei cibi.
Si raccomanda di utilizzare tegami idonei per cotture al forno e di modificare all'occorrenza la temperatura del forno durante la cottura.

PIETANZE	Temperatura
Lasagne al forno	220°C
Pasta al forno	220°C
Pizza con acciughe	225°C
Riso alla creola	225°C
Patate al latte	200°C
Pomodori farciti	225°C
Soufflé di formaggio	200°C
Soufflé di patate	200°C
Arrosto di vitello	200°C
Nodini di vitello alla griglia	225°C
Petti di pollo al pomodoro	200°C
Pollo alla griglia - pollo arrosto	220°C
Polpettine di manzo	200°C
Polpettone di vitello	200°C
Spiedini alla turca	225°C
Roast-beef	220°C
Filetti di sogliola	200°C
Nasello aromatico	200°C
Ciambella	180°C
Crostata di prugne	200°C
Crostatine alla confettura	225°C
Pan di spagna	225°C
Sfogliatine dolci	200°C
Torta margherita	220°C

Per un corretto preriscaldamento si consiglia di togliere griglia e leccarda dall'interno del forno per inserirle dopo circa 15 minuti.

Gli accessori del forno possono sopportare carichi fino a 6 kg.
Si raccomanda di distribuire i carichi in modo uniforme.

5 CONTAMINUTI

CONTAMINUTI 60’

Il contaminuti è un avvisatore acustico a tempo che può essere regolato per un periodo massimo di 60 minuti.
La manopola di regolazione (fig. 5.1) deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionata sul tempo desiderato ruotandola in senso antiorario.

ATTENZIONE - MOLTO IMPORTANTE:
Il contaminuti è solo un avvisatore acustico che NON spegne il forno o il grill al termine del tempo impostato.
RICORDARSI DI SPEGNERE IL FORNO O IL GRILL MANUALMENTE.

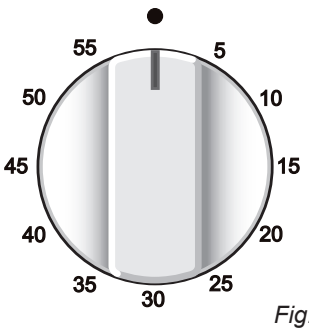


Fig. 5.1

6 PULIZIA E MANUTENZIONE

COPERCHIO IN VETRO (Solo per i modelli con coperchio in vetro)

PULIZIA DEL COPERCHIO IN VETRO

Per le operazioni di pulizia si può facilmente smontare il coperchio sfilandolo verso l'alto dopo averlo aperto completamente.
Se le cerniere si dovessero sfilare, rimetterle nella loro sede facendo attenzione che:

- nella sede destra deve essere montata la cerniera con la stampigliatura "**D**" mentre nella sede sinistra la cerniera con la stampigliatura "**S**" (fig. 6.1)

Regolazione della bilanciatura
Chiudere il coperchio e controllare la cor retta bilanciatura; aprendolo a 45° dovrebbe rimanere sospeso.
Eventualmente registrare la taratura delle molle delle cerniere ruotando le viti "**R**" in senso orario (fig. 6.1).

Modelli con coperchio in vetro

Non chiudere il coperchio con il fornello acceso.

ATTENZIONE

✓ Non chiudere il coperchio in vetro quando i bruciatori sono ancora caldi o quando il forno è in funzione o ancora caldo.

✓ Non appoggiare sul coperchio in vetro pentole calde ed oggetti pesanti.

✓ Asciugare qualsiasi liquido rovesciato sul coperchio prima di aprirlo.

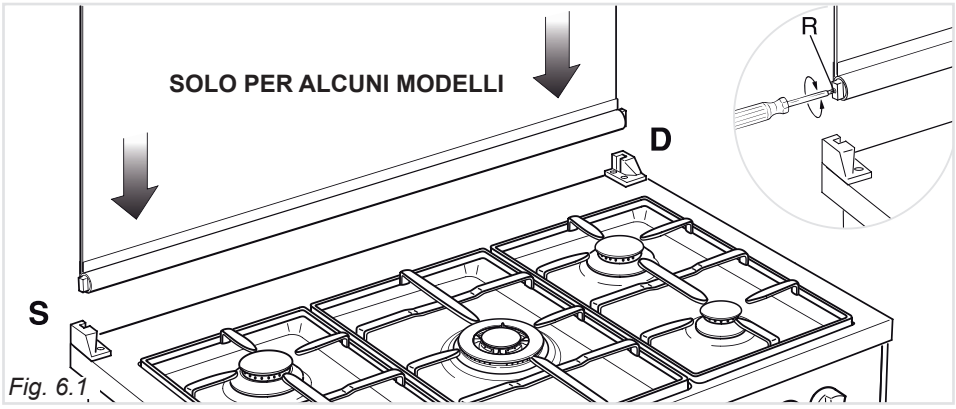


Fig. 6.1

CONSIGLI PER L'UTILIZZATORE

- **Prima di procedere alla pulizia disinserire la cucina dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.**
- Quando non si usa la cucina è prudente **chiudere il rubinetto erogatore della linea del gas o quello della bombola.** Controllare di tanto in tanto che il tubo flessibile che collega la bombola o la linea del gas con la cucina sia in perfette condizioni ed eventualmente sostituirlo quando presenti qualche anomalia.
- **Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.**
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Evitare di lasciare sulle superfici sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.

ATTENZIONE. Una volta installato correttamente, il vostro prodotto soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare attenzione ad alcune parti dell'apparecchio (dietro e sotto), perchè queste parti, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolosi che potrebbero causare delle ferite.

PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate, comprese le griglie del piano, devono essere lavate con acqua saponata o altri prodotti che non siano abrasivi.
Asciugare preferibilmente con un panno morbido ed asciutto.
Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

SUPERFICI IN ACCIAIO INOX, PARTI IN ALLUMINIO, VERNICIATE O SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

IMPORTANTE: La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni. Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, mai prodotti contenenti sostanze abrasive.

Nota: L'uso continuo potrebbe causare, in corrispondenza dei bruciatori, una colorazione diversa dall'originale dovuta all'alta temperatura.

Attenzione: Durante il funzionamento l'apparecchio diventa molto caldo sulle zone di cottura. Tenere a distanza i bambini.

Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.

Non utilizzare detersivi molto abrasivi o raschietti taglienti in metallo per pulire il vetro della porta del forno oppure il coperchio in vetro (modelli con coperchio in vetro) perché potrebbero graffiarne la superficie e questo potrebbe provocare la frantumazione del vetro.

RUBINETTI GAS

In caso di anomalie di funzionamento dei rubinetti gas chiamare il Servizio Assistenza.

INTERNO FORNO

Il forno va sempre pulito dopo l'utilizzo, quando si è raffreddato.
La cavità deve essere pulita usando un detergente delicato e acqua calda.
Prodotti chimici specifici per la pulizia dell'interno del forno possono essere usati soltanto dopo avere letto attentamente le avvertenze e le raccomandazioni del produttore e dopo avere effettuato una prova su una piccola superficie della cavità del forno.
Non utilizzare detersivi abrasivi, pagliette o spugne abrasive.

NOTA: La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da prodotti chimici o abrasivi utilizzati per la pulizia.

Attendere il raffreddamento del forno e prestare particolare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Pericolo d'incendio! Non depositare oggetti infiammabili nel forno

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

ATTENZIONE: Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare l'allacciamento alla rete.

- Lasciare raffreddare la cavità del forno e gli elementi riscaldanti.
- Togliere l'alimentazione elettrica.
- Svitare la calotta protettiva.
- Svitare e sostituire la lampada con un'altra di tipo resistente alle alte temperature (300°C) e con le seguenti caratteristiche: 230V, E14 e con la stessa potenza della lampada da sostituire (leggere la potenza in watt stampigliata sulla stessa).
- Rimontare la calotta di protezione.

NOTA: La sostituzione della lampada non è coperta dalla garanzia.

BRUCIATORI E GRIGLIE

Possono essere tolti e lavati soltanto con acqua saponata.
Resteranno sempre brillanti pulendoli con gli stessi prodotti usati per l'argenteria.
Dopo ogni pulitura o lavaggio, verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano stati asciugati unitamente ai bruciatori e riposti perfettamente nella loro sede.

È assolutamente indispensabile il controllo della perfetta posizione dello spartifiamma in quanto il suo spostamento dalla sede può causare dei gravi inconvenienti.

Verificare che l'elettrodo "**S**" vicino ad ogni bruciatore (figg. 6.2 - 6.4) sia sempre ben pulito in modo da permettere lo scoccare regolare delle scintille.
Verificare che la sonda "**T**" vicino ad ogni bruciatore (figg. 6.2 - 6.4) sia sempre ben pulita in modo da permettere il regolare funzionamento della valvolatura di sicurezza.

Sia l'elettrodo che la sonda devono essere sempre puliti con molta cautela.

Nota: Per evitare danni all'accensione elettrica, non utilizzarla quando i bruciatori non sono nella loro sede.

CORRETTO POSIZIONAMENTO DEI BRUCIATORI AUSILIARIO, SEMIRAPIDO E RAPIDO

É molto importante verificare il perfetto posizionamento dello spartifiamma "**F**" e del cappello "**C**" del bruciatore (vedere figure 6.2 - 6.3) perchè un loro spostamento dalla sede può essere causa di gravi anomalie.

BRUCIATORE A TRIPLA CORONA

Questo bruciatore deve essere correttamente posizionato come indicato in fig. 6.6 facendo attenzione che le nervature entrino nel loro alloggiamento come indicato dalle frecce (fig. 6.4).
Posizionare correttamente nel loro alloggiamento il cappello "**A**" e l'anello "**B**" (figg. 6.5, 6.6).
Il bruciatore correttamente posizionato non deve ruotare (fig. 6.5).

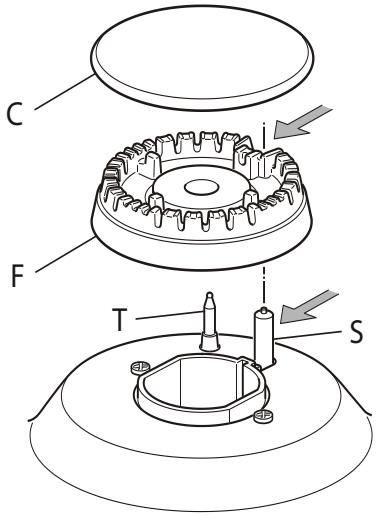


Fig. 6.2

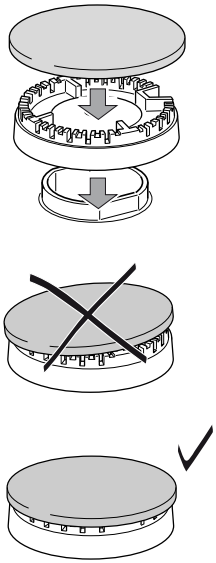


Fig. 6.3

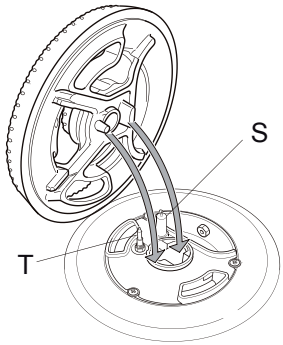


Fig. 6.4

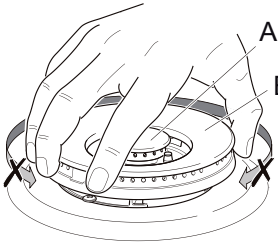


Fig. 6.5

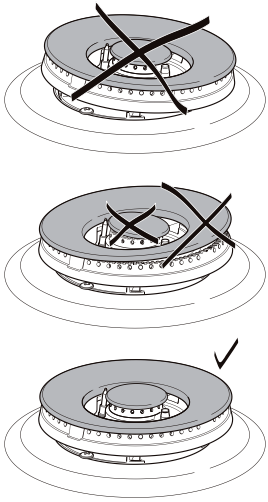


Fig. 6.6

MONTAGGIO E SMONTAGGIO DEI TELAI LATERALI

- Agganciare i telai laterali ai fori delle pareti laterali dell'interno del forno (fig. 6.7).
- Infilare in mezzo alle guide dei telai laterali la leccarda e la griglia come in (fig. 6.8).
  La griglia va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno; il traverso posteriore deve essere rivolto verso l'interno della cavità.
  La leccarda va montata in modo che l'arresto di sicurezza, che ne evita l'estrazione accidentale, sia rivolto verso l'interno del forno.
- Lo smontaggio si effettua operando all'inverso.

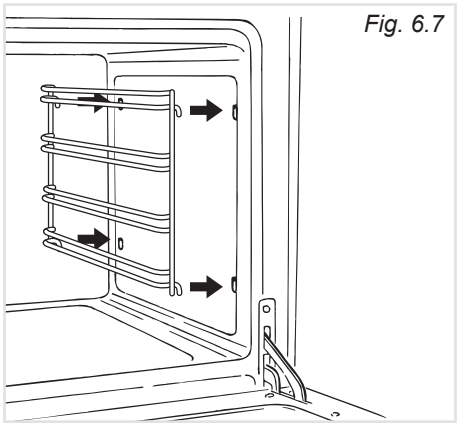


Fig. 6.7

LECCARDA

La leccarda "**L**" va inserita direttamente nelle guide dei telai laterali (figg. 6.8, 6.9).

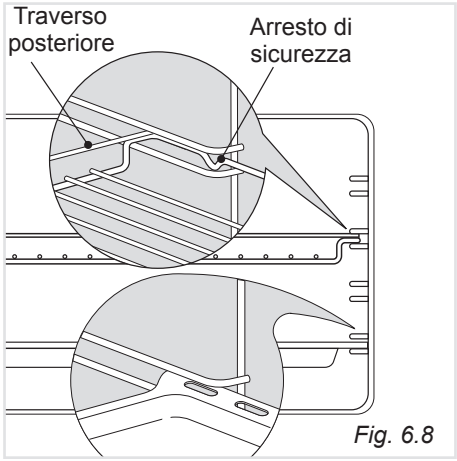


Fig. 6.8

FONDO FORNO

Il fondo forno "**F**" (fig. 6.9) può essere facilmente tolto per facilitare le operazioni di pulizia.
Riposizionarlo poi correttamente sulla base del forno.
Fare attenzione a non invertire la leccarda "L" con il fondo forno "F".

VANO SCALDAVIVANDE

Si può accedere al vano scaldavivande aprendo il pannello a ribalta (fig. 6.10).

Non depositare oggetti facilmente infiammabili nel forno o nel vano scaldavivande (carta sottile, cotone, seta, nylon e materiali similari).

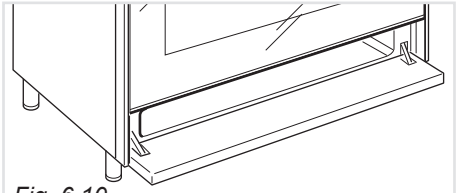


Fig. 6.10

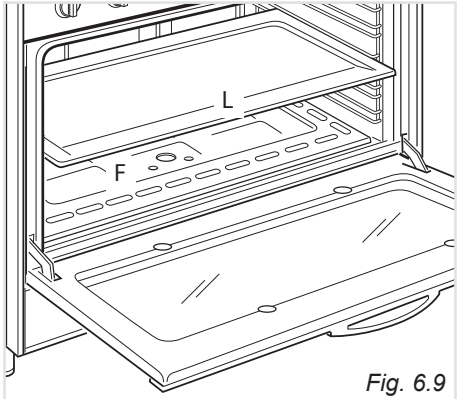


Fig. 6.9

SMONTAGGIO DELLA PORTA

La porta del forno può essere facilmente smontata operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 6.11a).
- Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente delle cerniere destra e sinistra (fig. 6.11b).
- Impugnare la porta come illustrato in fig. 6.11.
- Socchiudendo dolcemente la porta sganciare ed estrarre la baionetta inferiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.11c).
- Estrarre anche la baionetta superiore delle cerniere dal loro alloggiamento (fig. 6.11d).
- Appoggiare la porta su una superficie morbida.
- Per rimontare la porta operare a ritroso.

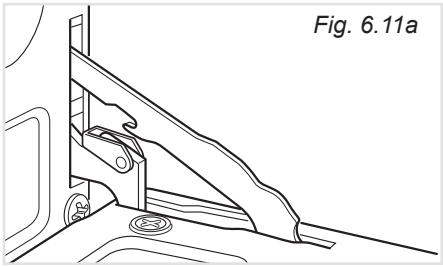


Fig. 6.11a

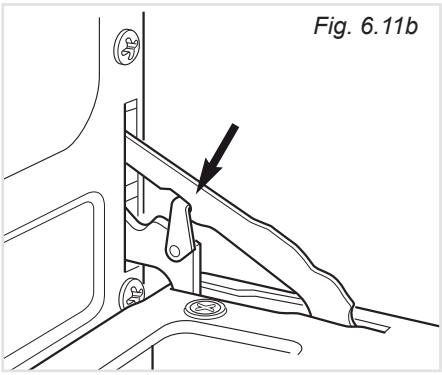


Fig. 6.11b

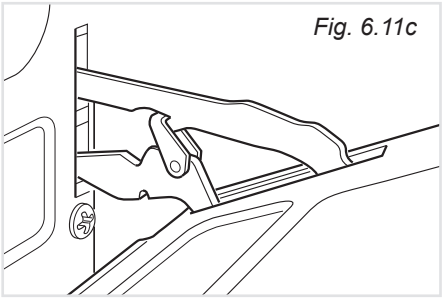


Fig. 6.11c

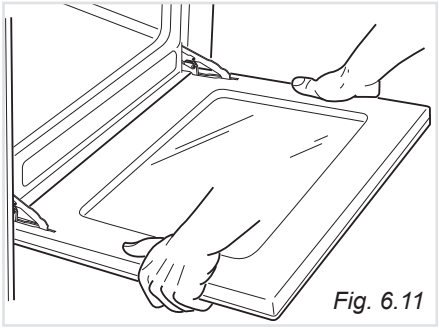


Fig. 6.11

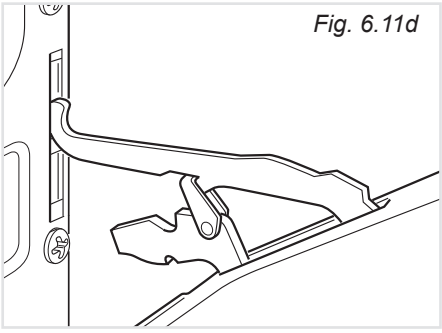


Fig. 6.11d

PORTA FORNO

La porta del forno dispone di 2 vetri:

- 1 esterno;
- 1 interno.

SMONTAGGIO E PULIZIA DEL VETRO INTERNO

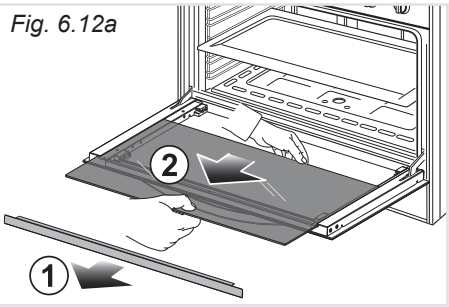
Per poter pulire il vetro da ambo i lati è necessario toglierlo operando come segue:

- Aprire completamente la porta del forno (fig. 6.11a).
- Agganciare l'anello di ritegno all'apposito dente della baionetta superiore delle cerniere destra e sinistra (fig. 6.11b).
- Sfilare delicatamente il profilo superiore della porta (fig. 6.12a).
- Sfilare delicatamente il vetro interno (fig. 6.12a) e pulirlo con prodotti idonei. Asciugarlo sempre accuratamente.
- Ora è possibile pulire il lato interno del vetro esterno.

RIMONTAGGIO DEL VETRO INTERNO

- Assicurarsi che la porta sia bloccata aperta (fig. 6.11b).
- Verificare che i 4 distanziatori "**D**" siano nella loro posizione (fig. 6.12b).
- Assicurarsi di montare il vetro nel verso corretto. Guardandolo si devono leggere le parole stampigliate.
- Inserire il vetro nelle guide "**E**" ed "**F**" (fig. 6.12c) e farlo scorrere dolcemente fino ai fermi "**H**" (fig. 6.12d).
- Rimontare correttamente il profilo superiore della porta (fig. 6.12e).
- Sbloccare le cerniere della porta forno sganciando l'anello di ritegno dalle baionette superiori (fig. 6.11a).

Fig. 6.12a



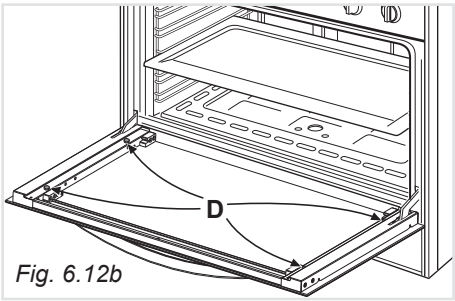
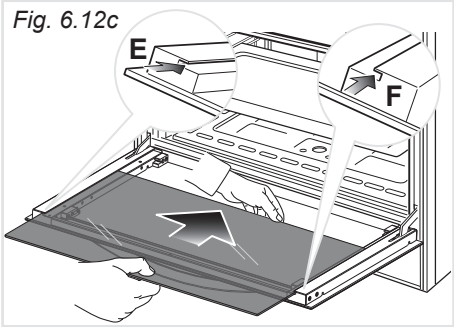


Fig. 6.12b

Fig. 6.12c



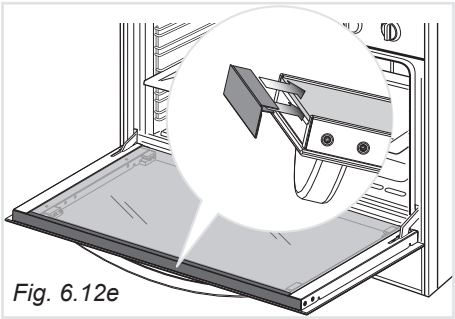
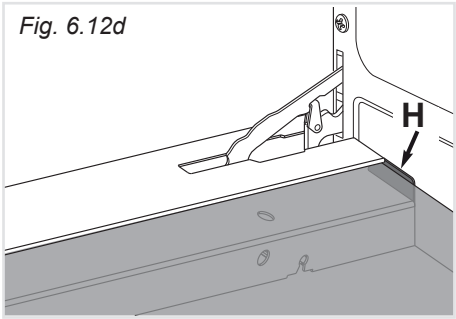


Fig. 6.12e

Fig. 6.12d



Consigli per l'installatore

IMPORTANTE

- Per una perfetta installazione, regolazione o trasformazione della cucina all'uso di altri gas, è necessario ricorrere ad un INSTALLATORE QUALIFICATO.
  La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
- Alcuni apparecchi sono ricoperti da una speciale pellicola protettiva posta su parti in acciaio o alluminio.
  Prima di usare la cucina togliere accuratamente la pellicola protettiva.

7 INSTALLAZIONE

Le condizioni di installazione, per quanto riguarda la protezione contro il surriscaldamento delle superfici adiacenti alla cucina, devono essere conformi alle figure 7.1 o 7.2.
Se la cucina viene accostata a mobili che superano in altezza il piano di lavoro, è indispensabile lasciare uno spazio di almeno 20 cm fra mobile e fianco dell'apparecchio.
Se la cucina è posta su un piedistallo, si devono prendere misure per evitare che l'apparecchio scivoli dal piedistallo.

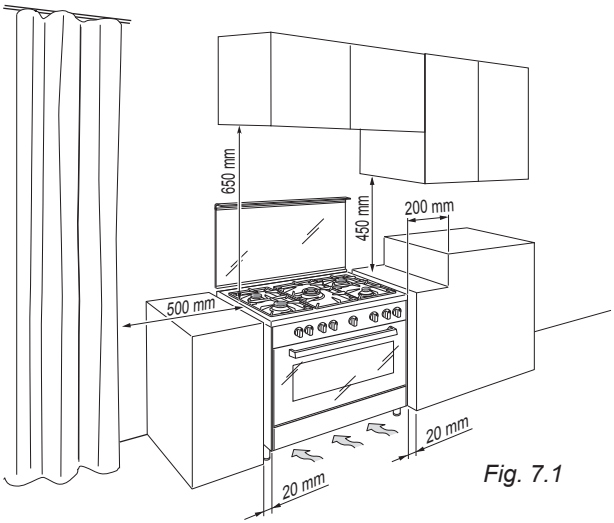


Fig. 7.1

Le pareti dei mobili devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre la temperatura ambiente.

- **Classe 1**

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo in gomma che deve essere visibile ed ispezionabile oppure utilizzando tubo metallico rigido o flessibile.

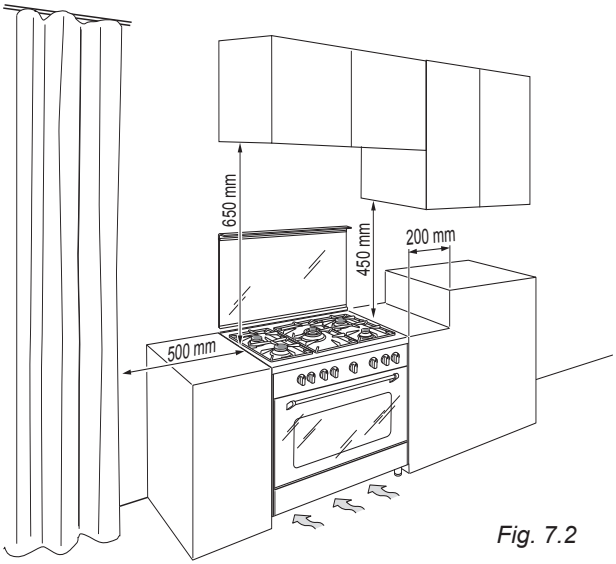


Fig. 7.2

- **Classe 2**
- **Subclasse 1**

Allacciamento gas realizzato utilizzando tubo metallico rigido o flessibile

MONTAGGIO DEI PIEDI REGOLABILI

I piedi regolabili devono essere montati sulla base della cucina prima del suo utilizzo.

Adagiare la cucina sul lato posteriore, sopra un pezzo di polistirolo dell'imballo, per accedere alla base e facilitare il montaggio dei piedi.

Montare i 4 piedini avvitandoli nel traverso del basamento come illustrato nella figure 7.3 - 7.4.

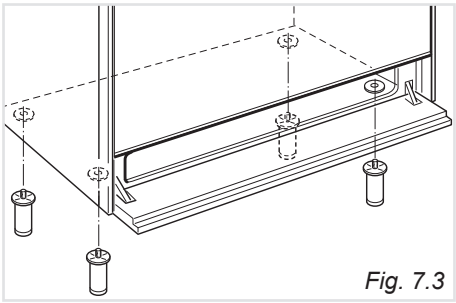


Fig. 7.3

LIVELLAMENTO DELLA CUCINA

In caso di necessità la cucina può essere livellata avvitando o svitando la parte terminale dei piedi (fig. 7.5)

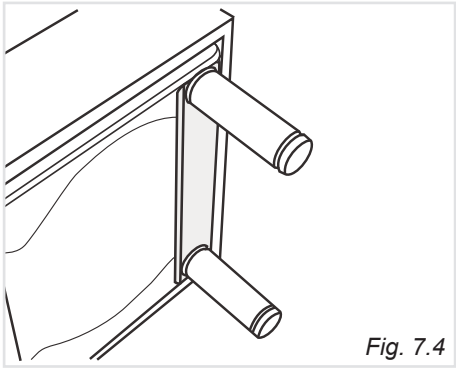


Fig. 7.4

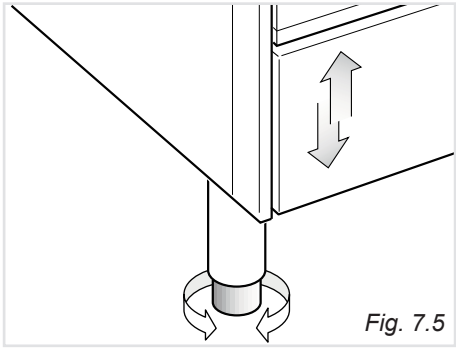


Fig. 7.5

MOVIMENTAZIONE DELLA CUCINA

ATTENZIONE: La cucina deve essere sempre raddrizzata da due persone per evitare di danneggiare i piedi (fig. 7.6).

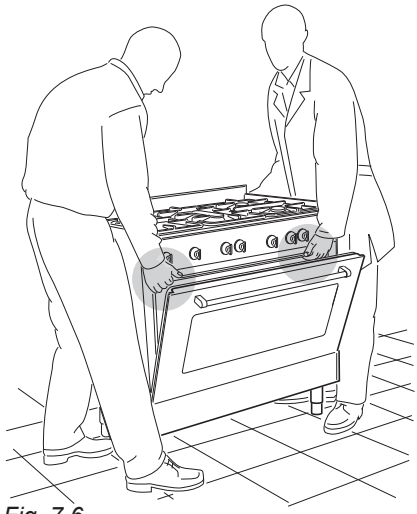


Fig. 7.6

ATTENZIONE: Non utilizzare la maniglia del forno per movimentare la cucina (fig. 7.7).

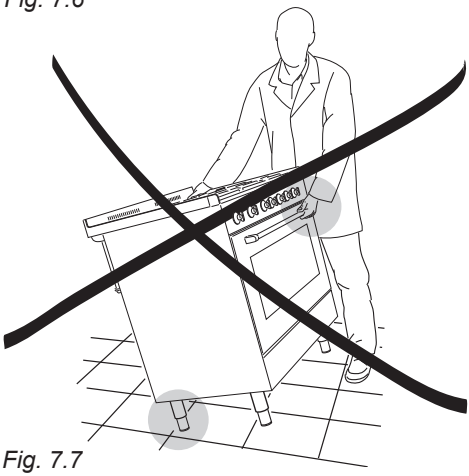


Fig. 7.7

ATTENZIONE : Quando si sposta la cucina nella sua posizione definitiva, NON TRASCINARLA (fig. 7.8), ma sollevare i piedi dal pavimento (fig. 7.6).

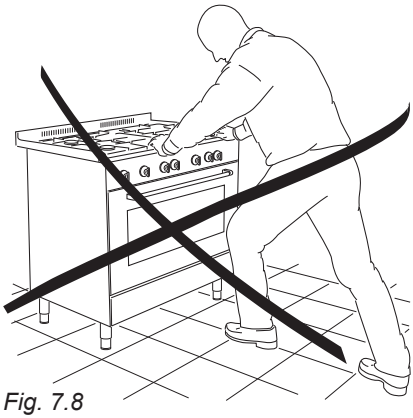


Fig. 7.8

REQUISITI PER LA VENTILAZIONE

L'installatore deve fare riferimento alle norme locali in vigore per quanto riguarda la ventilazione e l'evacuazione dei prodotti di combustione.
Un utilizzo intensivo e prolungato dell'apparecchio può necessitare di una aerazione supplementare per esempio l'apertura di una finestra o un' aerazione più efficace aumentando la potenza di aspirazione meccanica se essa esiste.

LOCALE DI INSTALLAZIONE

Il locale dove viene installata l'apparecchiatura a gas deve avere un naturale afflusso di aria necessaria alla combustione del gas (secondo le norme locali in vigore - per l'Italia norme UNI-CIG 7129.. e 7131).
L'afflusso di aria deve avvenire direttamente da una o più aperture praticate su pareti esterne aventi complessivamente una sezione libera di almeno 100 cm^2 (o fare riferimento alle norme locali in vigore).
Le aperture dovrebbero essere posizionate vicino al pavimento e preferibilmente dal lato opposto all'evacuazione dei prodotti di combustione e devono essere costruite in modo da non poter essere ostruite sia dall'interno che dall'esterno.
Quando non è possibile praticare le necessarie aperture, l'aria necessaria può provenire da un locale adiacente, ventilato come richiesto, purché non sia una camera da letto o un ambiente pericoloso (in conformità con le norme locali in vigore). In questo caso la porta della cucina deve consentire il passaggio dell'aria. Nel caso in cui sopra l'apparecchiatura vi sia un pensile o cappa mantenere fra il top ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (vedi anche fig. 7.9).

SCARICO DEI PRODOTTI DELLA COMBUSTIONE

I prodotti della combustione dell'apparecchiatura a gas devono essere scaricati attraverso cappe collegate direttamente all'esterno (fig. 7.9).
Quando ciò non è possibile si può utilizzare un elettroventilatore, applicato alla parete esterna o alla finestra, avente una portata tale da garantire un ricambio orario di aria pari a 3-5 volte il volume del locale cucina (fig. 7.10). Il ventilatore può essere installato soltanto se esistono le aperture per l'ingresso dell'aria come descritto nel capitolo "Locale di installazione" (in conformità con le norme locali in vigore).

Fig. 7.9

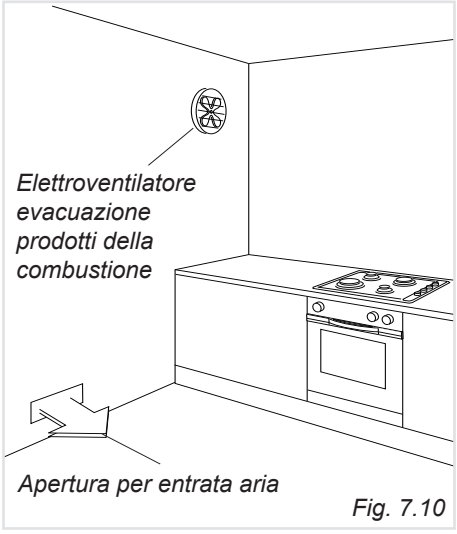


Fig. 7.10

8 PARTE GAS

Le pareti adiacenti alla cucina devono essere obbligatoriamente di materiale resistente al calore.

Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni locali di distribuzione (natura del gas e sua pressione) e la regolazione di questo apparecchio siano compatibili.
Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportate sulla targhetta o sull'etichetta.

TIPI DI GAS

I gas impiegati per il funzionamento delle cucine possono essere raggruppati, per le loro caratteristiche, in due tipi:

IT **Cat: II 2H 3+**

- Gas naturale G20
- G.P.L. G30/G31

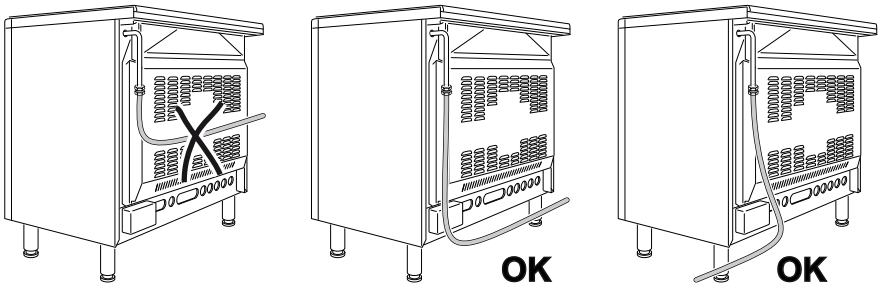
COLLEGAMENTO GAS

Il collegamento gas deve essere eseguito da un tecnico specializzato conformemente alle norme locali in vigore: UNI CIG 7129 e 7131.
La cucina è predisposta e tarata per funzionare con il gas indicato nella targhetta caratteristiche applicata sull'apparecchio.

Assicurare una adeguata ventilazione all'ambiente in cui viene installata la cucina, in conformità alle norme vigenti, in modo da garantire un corretto funzionamento dell'apparecchio; collegare quindi la cucina alla tubazione del gas rispettando quanto prescritto dalle norme vigenti.
Il collegamento va eseguito sul retro della cucina (fig. 8.1) utilizzando il terminale del condotto gas dell'apparecchio.

Se si deve alimentare la cucina con un tipo di gas diverso da quello indicato nella targhetta è necessario eseguire le seguenti operazioni:

- Allacciamento gas.
- Sostituzione degli iniettori dei bruciatori del piano di lavoro.
- Regolazione del minimo dei bruciatori del piano di lavoro.



Il tubo non deve attraversare la lamiera posteriore della cucina. Eventualmente, se fosse necessario, far passare il tubo in vicinanza della parte inferiore dell'apparecchio.

Fig. 8.1

Il gruppo di raccordo (fig. 8.3) si compone di:

- 1 portagomma “**M**” per G20.
- 1 riduzione “**R**” per G30/G31.
- guarnizioni di tenuta “**D**” e “**Q**”.

Collegamento gas con tubo in gomma

Gas metano G20

- Montare il raccordo portagomma “**M**” interponendo la guarnizione di tenuta “**D**” (fig. 8.3).
- Allacciare la cucina alla rete gas utilizzando un tubo flessibile con diametro interno di 13 mm, conforme alle norme UNI CIG 7140. Fissare il tubo con idonee fascette stringitubo UNI CIG 7141 (non fornite).

G.P.L. G30/G31

- Montare sul portagomma “**M**” la riduzione “**R**” con interposta la guarnizione “**Q**” (fig. 8.3).
- Allacciare la cucina ad un idoneo riduttore di pressione montato sulla bombola utilizzando un tubo flessibile con diametro interno di 8 mm conforme alle norme UNI CIG 7140. Fissare il tubo con idonee fascette stringitubo UNI CIG 7141 (non fornite).

Il tubo flessibile deve essere sempre il più corto possibile, senza strozzature o pieghe, e non deve entrare in contatto con superfici calde superiori a 75°C.

IMPORTANTE:

Tutte le operazioni di avvitamento o svitamento del portagomma e della riduzione devono essere effettuate con l’ausilio di 2 chiavi (fig. 8.2).

Dopo l’allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

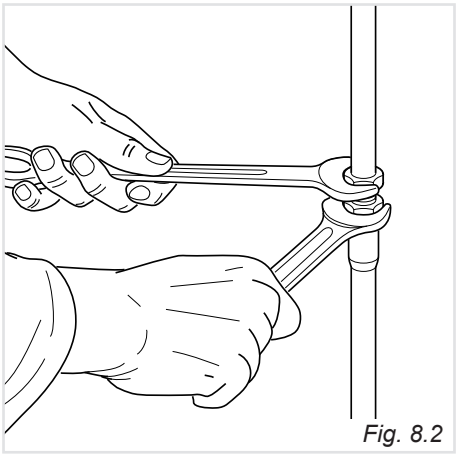


Fig. 8.2

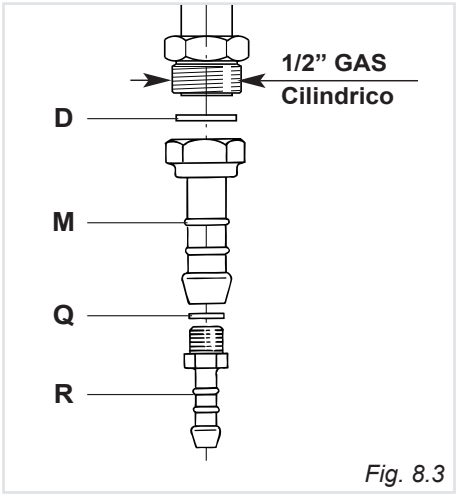


Fig. 8.3

Collegamento gas con tubo metallico rigido o flessibile

La cucina deve essere collegata all'impianto gas utilizzando tubi metallici rigidi, oppure utilizzando tubi flessibili in acciaio inox a parete continua con attacchi filettati conformi alla norma UNI-CIG 9891 con estensione massima pari a 2000 mm.

Fare attenzione che nel caso di impiego di tubi metallici flessibili gli stessi non vengano a contatto con parti mobili o schiacciati.

La guarnizione di tenuta deve essere conforme alle norme UNI CIG 9264.

Per effettuare il collegamento gas è necessario togliere il portagomma "**M**" (fig.8.3) ed avvitare direttamente sul condotto gas dell'apparecchio il terminale del tubo metallico interponendo la guarnizione "**D**" (fig.8.4).
Le operazioni descritte devono essere effettuate con l'ausilio 2 chiavi (fig. 8.2).
Il collegamento con tubi metallici rigidi non deve provocare sollecitazioni al condotto di alimentazione gas della cucina.

Dopo l'allacciamento verificare la tenuta delle connessioni con una soluzione saponosa, mai con una fiamma.

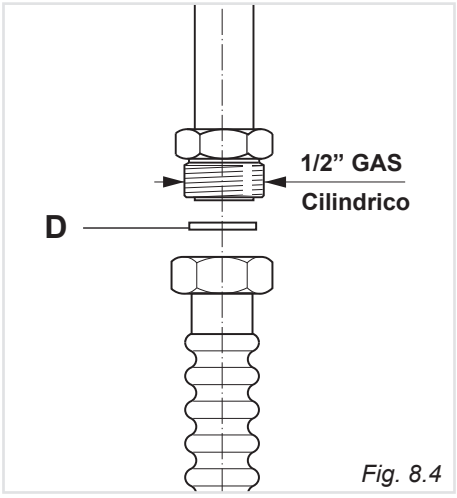


Fig. 8.4

IMPORTANTE:

Le guarnizioni "**D**" e "**Q**" (figg. 8.3 - 8.4) sono gli elementi che garantiscono la tenuta della connessione. Si consiglia di sostituirle quando dovessero presentare anche la minima deformazione o imperfezione.

In particolare si raccomanda:

- Che il collegamento con tubi metallici rigidi non provochi sollecitazioni al condotto di alimentazione gas della cucina.
- Che il tubo flessibile non vada in alcun punto a contatto con parti calde della cucina.
- Che il tubo flessibile non venga a contatto con bordi taglienti o spigoli vivi.
- Che il tubo non sia soggetto a sforzi di trazione o torsione e non presenti curve troppo strette o strozzature.
- Che il tubo sia facilmente ispezionabile lungo tutto il percorso per controllare il suo stato di conservazione.
- Consigliamo la sostituzione del tubo alla data di scadenza o al minimo segno di deterioramento.
- Consigliamo la sostituzione della guarnizione al minimo segnale di deformazione o imperfezione.
- Che venga chiuso il rubinetto della bombola o della tubazione immediatamente a monte dell'apparecchio ogniqualvolta questo non sia utilizzato.

ATTENZIONE ai componenti da utilizzare per l'allacciamento gas:

- Il tubo in gomma deve avere una lunghezza massima di 1,5 metri e deve essere conforme alle norme UNI CIG 7140.
- Le fascette stringitubo per il tubo in gomma devono essere conformi alle norme UNI CIG 7141.
- I tubi metallici devono avere una lunghezza massima di 2 metri e devono essere conformi alle norme UNI CIG 9891.
- Le guarnizioni per l'allacciamento con tubi metallici devono essere conformi alle norme UNI CIG 9264.

MANUTENZIONE PARTE GAS

TABELLA INIETTORI - Cat: II 2H 3+				
BRUCIATORE	PORTATA NOMINALE [kW]	PORTATA RIDOTTA [kW]	**GPL** G30 28-30 mbar G31 37 mbar	**Metano** G20 20 mbar
			Ø iniettore [1/100 mm]	Ø iniettore [1/100 mm]
Ausiliario (A)	1,00	0,30	50	77
Semirapido (SR)	1,75	0,45	66	101
Rapido (R)	3,00	0,75	87	129
Tripla corona (TC)	3,50	1,50	93	135

APPORTO D'ARIA NECESSARIA PER LA COMBUSTIONE GAS = (2 m^3/h x kW)	
BRUCIATORE	Apporto d'aria necessaria [m^3/h]
Ausiliario (A)	2,00
Semirapido (SR)	3,50
Rapido (R)	6,00
Tripla corona (TC)	7,00

LUBRIFICAZIONE DEI RUBINETTI GAS

- Se un rubinetto si bloccasse, non forzare e chiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica.

IMPORTANTE
Per tutte le operazioni di installazione, manutenzione e trasformazione per passare correttamente da un gas ad un'altro usare esclusivamente i pezzi di ricambio originali del costruttore.
La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI

Ogni cucina ha in dotazione una serie di iniettori per i vari tipi di gas.

Nel caso in cui non siano forniti a corredo sono reperibili presso i Centri Assistenza.

La scelta degli iniettori da sostituire dovrà essere fatta secondo la tabella iniettori.

Il diametro degli iniettori, espresso in centesimi di millimetro, è marchiato sul corpo di ciascuno di essi.

SOSTITUZIONE DEGLI INIETTORI DEI BRUCIATORI DEL PIANO A GAS

Per la sostituzione degli iniettori è necessario procedere nel modo seguente:

- Togliere griglie, coperchietti e spartifiamma dei bruciatori.
- Con una chiave fissa sostituire gli ugelli "**J**" (figg. 8.5 - 8.6) con quelli idonei per il gas da utilizzare.

I bruciatori sono concepiti in modo da non richiedere la regolazione dell'aria primaria.

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO

Nel passaggio da un tipo di gas ad un altro, anche la portata minima del rubinetto deve essere corretta, considerando che in questa posizione la fiamma deve avere una lunghezza di circa 4 mm e deve rimanere accesa anche con un brusco passaggio dalla posizione di massimo a quella di minimo.

La correzione si effettua, a bruciatore acceso, nella seguente maniera:

- Portare la manopola in posizione di minimo.
- Sfilare la manopola del rubinetto e con un cacciavite a taglio agire sulla vite "**F**" (fig. 8.7) fino ad ottenere la fiamma desiderata.

N.B. Per il gas G30/G31 (GPL) la vite deve essere di norma avvitata a fondo.

Bruciatori Ausiliario, Semirapido e Rapido

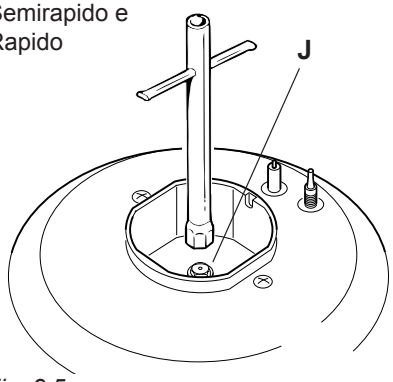


Fig. 8.5

Bruciatore Tripla corona

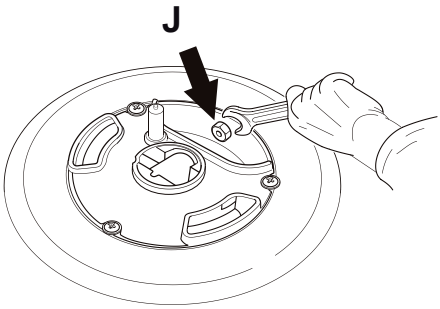


Fig. 8.6

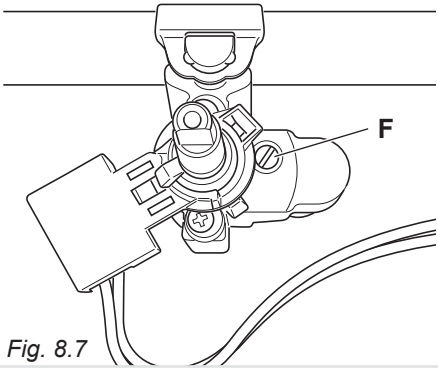


Fig. 8.7

9 PARTE ELETTRICA

IMPORTANTE: L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti.
- L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare, il carico indicato anch'esso nella targhetta.
- La cucina viene fornita senza spina di alimentazione; pertanto, se non si effettua un collegamento diretto alla rete, si dovrà montare una spina normalizzata idonea al carico.
- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- È possibile effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 75 °C.
- Ad apparecchio installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.

N.B. Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico o in caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far intervenire per la sostituzione personale professionalmente qualificato.
Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

É obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.

Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete.

ALLACCIAMENTO DI UN NUOVO CAVO DI ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo di alimentazione alla cucina è necessario:

- Svitare le viti di fissaggio della protezione "**A**" dietro la cucina (fig. 9.1).
- Infilare nel fissacavo "**D**" il cavo di alimentazione di sezione adeguata come descritto nel prossimo capitolo.
- Collegare i cavi alla morsettiera "**B**" secondo la figura 9.2:

  "**L**" corrisponde al conduttore di linea (colore Marrone)

  "**N**" corrisponde al conduttore neutro (colore Celeste)

  ⏚ corrisponde al conduttore di terra (colore Giallo-Verde).
- Tendere il cavo di alimentazione e bloccarlo con il fissacavo "**D**".
- Rimontare la protezione "**A**".

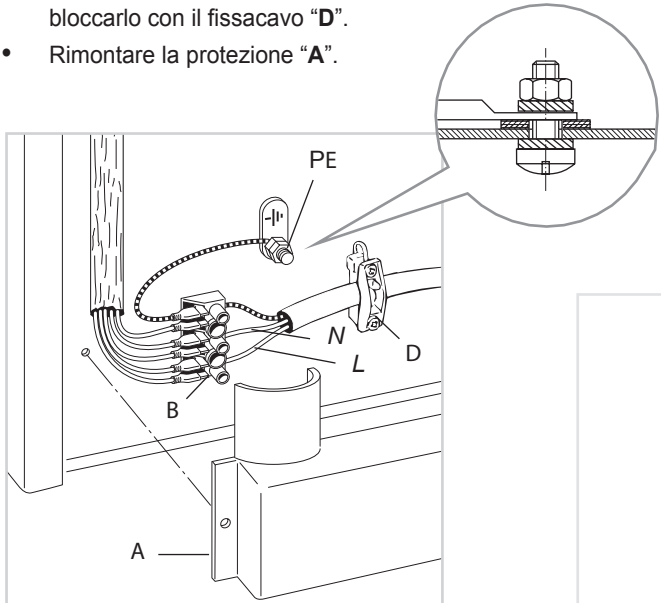


Fig. 9.1

SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE "TIPO H05RR-F"

230 V ac 3 x 1,5 mm²

Allacciamento con spina oppure diretto alla rete.

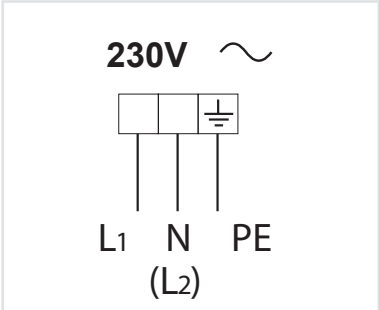


Fig. 9.2

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.
Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

www.delonghi-cookers.it

Cod. 1103950 - ß2